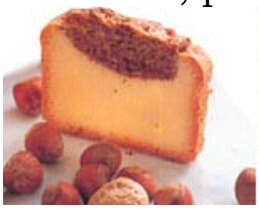
Délice de noix et noisettes

30mn réalisation – 1h10 cuisson – 15 personnes

100gr noisettes + 75gr noix + 150gr farine + 100gr fécule + 1CC levure
250gr sucre + 1CS sucre vanillé + 4 œufs + 1CS jus citron
175gr beurre à température ambiante

* Préchauffer le four th.180° .
* Mixer noisettes, noix, 100gr sucre pour obtention de poudre **30 à 40sec turbo** et réserver.
* Verser le beurre dans le bol et régler **2mn 60° vit.1**.Ajouter 150gr sucre en poudre, sucre vanillé, 2 jaunes d'œufs, 2 œufs entiers, farine, fécule et mélanger **10sec vit4**.
* Verser la préparation dans un moule à cake beurré ou flexible, laver et sécher le bol.
* Placer le fouet, verser 2 blanc d'œufs, battre **3mn vit3**, ajouter noix, noisettes, sucre, la CS de jus de citron et mélanger **6sec vit1** et réserver.
* Creuser un sillon au milieu de la pâte à gâteau, y verser la neige de noix et noisettes et enfourner pour 1h10mn.
* **A 45mn de cuisson**, poser feuille d'alu sur gâteau.

Une fois cuit, laisser 10mn à four éteint, puis laisser refroidir sur grille.



Sablés aux noisettes

15mn réalisation – 10 à 15mn cuisson – 40 à 50 pièces

500gr farine + 75gr sucre glace + 250gr cubes beurre bien froid
1 jaune d'œuf + 1CC bicarbonate + pincée sel + 100gr noisettes moulues
50gr fleurette + ½ CS huile + 1CC extrait vanille

* Préchauffer le four th.200°.
* Verser tous les ingrédients dans le bol et mixer **40sec. vit6.**
* Etaler la pâte sur ½ cm d'épaisseur et découper au verre ou à l'emporte pièces les sablés.
* Sur la plaque de four, poser une feuille de papier sulfurisé ou plaque flexible et disposer les sablés (décollés à la spatule et retournés).
* Enfourner 10 à 15mn en surveillant la cuisson ; dés qu'ils dorent arrêter la cuisson et sortir du four.

created by free version of DocuFreezer